

---

# „Bei Tageslicht“ *Essen und Trinken in der Regel Benedikts*

Michael Rosenberger / Linz

In den letzten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts war ein Megatrend zu immer schnellerem und billigerem Essen zu beobachten. Die Nahrungsaufnahme schien nur noch eine lästige Unterbrechung des Tagesablaufs zu sein. Seit einigen Jahren scheint sich eine Gegenbewegung abzuzeichnen. Alles, was mit Ernährung zu tun hat, erfährt – zumindest in bestimmten, besser situierten Milieus – deutlich gesteigerte Aufmerksamkeit: Kinofilme über Welternährung und Landwirtschaft versuchen, die Menschen aufzuwecken, Kochsendungen im Fernsehen haben Hochkonjunktur, die Zahl teurer Edelrestaurants steigt, die Slow-Food-Bewegung – ursprünglich eine rein italienische Veranstaltung – breitet sich nördlich der Alpen aus, und auch der große Zulauf zu Fastenkursen ist ein Signum dieses neuen Trends. „Kehren die Mahlzeiten und die Riten wieder?“<sup>1</sup>

## 1 Geschwisterliche Mahl-Kultur

Für Theologie und Kirche sollte diese Bewegung ein Wink des Himmels sein. Schließlich folgen ChristInnen einem, der als „Fresser und Säufer“ geschmäht wurde und diese Bezeichnung nicht zurückgewiesen hat (Lk 7,34; Mt 11,19). Im Gegenteil, an der Art seines Mahlhaltens erkannten ihn die JüngerInnen nach Ostern wieder (Lk 24,13–35). Das Christentum müsste also eigentlich ein privilegiertes Gesprächspartner sein, wenn es um die Frage des im umfassenden Sinne guten Essens und Trinkens geht. Unter den vielen Traditionen, die in diesem Kontext Bedeutung haben, sind auch die Erfahrungen des Mönchtums. Von Beginn an haben die monastischen Gemeinschaften dem Essen, Trinken und Fasten hohe Aufmerksamkeit geschenkt.<sup>2</sup>

1 A. Böckmann, *Miteinander Mahl halten*, in: *Erbe und Auftrag* 83 (2007), 53–64, hier 64.

2 Und ihnen folgend auch die nichtmonastischen Orden: Hier seien nur die Anweisungen des Ignatius von Loyola zu Essen und Trinken im Exerzitienbuch erwähnt (EB 210–217), bei denen es vor allem um die Maßhaltung geht. Biografisch bedeutsam ist auch, was Ignatius im Pilgerbericht über sein strenges Fasten in Manresa erzählt und wie er dies rückblickend bewertet (PB 19; 25 u. 27).

Im Folgenden möchte ich insbesondere die Regel Benedikts (RB) auf ihre Impulse zum genannten Thema untersuchen – punktuell unter Hinzuziehung anderer monastischer Regeln und Regelauslegungen. In der Regel Benedikts widmen sich immerhin neun von 73 Kapiteln, rund ein Achtel des gesamten Texts, vorwiegend oder ausschließlich der Ernährung und dem Mahlhalten (35–41; 43; 49; 56). Dabei sind die Verweise auf das Essen in anderen Kapiteln nicht mitgerechnet.<sup>3</sup>

Schon im ersten Kapitel seiner Regel betont Benedikt die Wichtigkeit des koinobitischen Lebens: Ein allein lebender oder von Kloster zu Kloster wandernder Mönch würde seine Ideale im Normalfall schnell aufgeben und ein verwahtes Leben führen. Daher kommt der Pflege und bewussten Gestaltung einer stabilen Gemeinschaft in der Benediktsregel höchste Aufmerksamkeit zu. Sie kristallisiert sich insbesondere an zwei Orten: der Gebets- und der Mahlgemeinschaft. Zusammengenommen machen ihre Normierungen folgerichtig einen Großteil der gesamten Regel aus.

### Die Mahl-Zeiten (RB 41)

Wiederkehrende Rhythmen haben für den Einzelnen wie für die Gemeinschaft eine sowohl entlastende als auch integrierende Funktion. Niemand muss das Rad jeden Tag neu erfinden, jeder kann in den gewohnten und vertrauten Abläufen mitgehen. Die rhythmische Strukturierung der benediktinischen *stabilitas temporum* ist daher eine der größten Stärken der Regel. Benedikts Maßhaltung definiert sich über weite Strecken durch Zeit-Maße. Diese betreffen Beten und Arbeiten, Lesen und Ruhen, aber auch das Essen.

Die *Zahl der Mahlzeiten* war in der ausgehenden Antike je nach sozialem Stand sehr unterschiedlich: „Reiche nehmen mehrere Mahlzeiten zu sich, Arme oft nur eine am Tag.“<sup>4</sup> An diesem Vergleich müssen wir die monastische Praxis messen. Sie versucht, die Mitte zu halten: An Fasttagen (und das waren viele!) gibt es überhaupt nur eine Mahlzeit – dann gleicht das Leben der Mönche dem der Armen. An sonstigen Tagen gibt es zwei Mahlzeiten – was bewusst hinter dem Standard der Reichen zurückbleibt, aber doch deutlich über einem Leben in Armut liegt.

Zwei wesentliche Faktoren bestimmen im benediktinischen Kloster die *Zeit für das Mahl*: Einerseits die Tageslänge und der ihr entsprechende Arbeitsablauf, andererseits das Kirchenjahr mit seinen Fast- und Festtagen. In der *Oster-*

<sup>3</sup> Da mag es schon auffallen, dass die Ordenstheologie der letzten Generationen keinerlei Theologie der Ernährung hervorgebracht hat; vgl. M. Cawley, *Vegetarianism, Abstinence and Meatless Cuisine*, in: *The American Benedictine Review* 38 (1987), 320–338, hier 321 u. 335.

<sup>4</sup> A. Böckmann, *Miteinander Mahl halten* (Anm. 1), 53.

zeit und im Sommer findet die Hauptmahlzeit zur sechsten Stunde (ca. 12.00) statt und teilt den langen Arbeitstag in zwei Hälften. Dadurch wird es möglich, während der Zeit der größten Hitze zu essen und anschließend zu ruhen. Abends gibt es eine kleine Stärkung (RB 41,1–4). – Während es in der Osterzeit keinerlei Fasttage gibt, sind im übrigen Jahr Mittwoch und Freitag die Tage des sogenannten „Wochenfastens“ (41,2). An ihnen wird – außer bei schwerer körperlicher Arbeit oder großer Hitze – erst zur neunten Stunde (ca. 15.00) gegessen.

Benedikt orientiert sich stark an der monastischen Tradition:<sup>5</sup> Pachomius (vgl. Hieronymus, *Praefatio in regulam Pachomii* 5) und Cassian (*De institutis coenobiorum* 2,18 u. 3,9–12) haben fast dieselben Regelungen. Die Mönche von Lérins, die zunächst nach der „Regel der vier Väter“ (*Regula quattuor patrum*) lebten, kannten ursprünglich keine Mahlzeit vor der neunten Stunde (R4P 3,5), schließen sich aber ebenfalls bald dem Mainstream an.<sup>6</sup> Die *Regula Magistri* hingegen, ein anonymes, wohl zu Beginn des 6. Jahrhunderts entstandenes Regelwerk, kennt nur am Donnerstag und Sonntag das Essen vor der neunten Stunde (RM 28,1–2) – sie ist hier offenkundig strenger, hebt dadurch aber die beiden Tage der wichtigsten Mahlfeiern Jesu besonders hervor.

In der Winterzeit findet die Hauptmahlzeit grundsätzlich erst zur neunten Stunde statt (RB 41,6). Die kurzen Tage zwingen zum Ausnutzen der Helligkeit, und womöglich trägt auch die knappere Nahrungsdecke zur Einführung dieser Regelung bei. De facto ist der Winter damit durch ein (werk)tägliches Fasten gekennzeichnet. Das wird in der Fastenzeit noch gesteigert und verschärft, denn dann wird überhaupt erst am Abend vor Sonnenuntergang gegessen (RB 41,7). Insgesamt definiert sich damit das Fasten im frühchristlichen Mönchtum als: später – weniger – einfacher Essen. Die beiden letzten Merkmale sind für christliches Fasten bis heute typisch, das erste hingegen wurde aufgegeben, während es im Islam das einzige, allerdings sehr strikt praktizierte Merkmal des Fastens ist.

Bemerkenswert scheint mir die Anweisung, dass die Mahlzeiten auf jeden Fall bei Tageslicht stattfinden sollen: *cena sive refectiois hora sic temperetur, ut luce fiant omnia* – „Das Essen oder die Zeit des Imbisses werde so angesetzt, dass alles bei (Tages-)Licht geschieht.“ (RB 41,8–9). Mag der Arbeitsdruck noch so hoch sein, das Essen darf nicht in die Nachtstunden verschoben werden. Es ist kein notwendiges Übel, das man an den Rand des klösterlichen Tages schieben und womöglich noch auf „fast food“ verkürzen dürfte, sondern ein wesentlicher Ausdruck geschwisterlicher Gemeinschaft und geschöpflicher Dankbarkeit. *Essen braucht Zeit* – es soll Stil und Kultur haben und mit der nötigen Ruhe geschehen. Hektik ist mit allen Mitteln zu verhindern. Das zeigen auch die Aus-

<sup>5</sup> Vgl. M. Puzicha (Hrsg.), *Quellen und Texte zur Benediktusregel*. St. Ottilien 2007, 368f.

<sup>6</sup> Vgl. hierzu eine jüngere, auch im Zusammenhang mit Lérins entstandene Regel, die *Regula Macarii* (RMac 29,1–2).

führungen Benedikts über den gemeinsamen Beginn und das gemeinsame Ende der Mahlzeiten.

### Die Tisch-Gemeinschaft (RB 43)

In der modernen Chronobiologie wie in der Zeit-Ethik werden zwei Aspekte des menschlichen Umgangs mit der Zeit besonders betont: einerseits die Bedeutung frei und individuell gestaltbarer Eigen-Zeiten, andererseits die Wichtigkeit gemeinsamer Zeiten, die nur durch Syn-Chronisation zu erreichen sind. Beide bedürfen der Rhythmen, weil der menschliche Organismus stark rhythmisch organisiert ist.<sup>7</sup> Diese Grundunterscheidung gibt die Regel Benedikts wieder, ohne sie bewusst zu kennen: Arbeit und Lektüre können relativ frei und individuell gestaltet werden, Mahl- und Gebetszeiten hingegen sind Gemeinschaftsvollzüge und verlangen folglich strikte Synchronizität. Deswegen wird der zu späte Beginn oder das zu frühe Beenden der ersteren nicht bestraft, der zweiten hingegen sehr wohl.

Anders als die Magister-Regel (RM 73) straft Benedikt nicht nur das Zuspätkommen zum Gebet, sondern gleichrangig zur Mahlzeit – und nicht nur das zu späte Kommen, sondern auch das zu frühe Weggehen (RB 43,17). Damit erhält die Tischgemeinschaft eine ebenso große Bedeutung für das Zusammenleben der Brüder wie das Chorgebet. Die geschwisterliche Verbundenheit in der Liebe drückt sich in beiden Vollzügen gleichermaßen aus. Es fällt auf, dass sich in den betreffenden Sätzen (43,13–17) gehäuft Formulierungen finden, mit denen die (Tisch-)Gemeinschaft ausgedrückt wird – und durch die der Kontrast des Zuspätkommens umso deutlicher hervortritt: *simul omnes – sub uno omnes – ad mensae communis participationem – consortium omnium*.<sup>8</sup>

Symbol dieser Intensität des Gemeinschaftsvollzugs ist das gemeinsame Beten am Beginn und am Ende des Essens. Es ist nicht nur ein Hinweis auf den Dank für die Schöpfungsgaben Gottes und damit eine fromme Übung aller, sondern zugleich wirksame Markierung für Anfang und Abschluss des gemeinsamen Vollzugs: Die Präsenz der Mönche beim Tischgebet ist das Kriterium für ihr rechtzeitiges Erscheinen. Logischerweise besteht die Strafe für Unpünktlichkeit bei den Mahlzeiten nach zwei Verwarnungen (RB 43,14) darin, solange allein und ohne Wein zu essen, bis sich der betreffende Mönch gebessert hat (43,15–16). Durch seine Unpünktlichkeit hat er sich aus der (Tisch-)Gemeinschaft aus-

<sup>7</sup> Vgl. M. Rosenberger, *Im Zeichen des Lebensbaumes. Ein theologisches Lexikon der christlichen Schöpfungsspiritualität*. Würzburg 12001/2008, 204–214 u. Ders., *Schwingungen des Lebens. Biologische Rhythmen und ihre moraltheologische Relevanz*, in: Theologisch-praktische Quartalschrift 151 (2003), 177–190.

<sup>8</sup> Vgl. *Quellen und Texte zur Benediktusregel* (Anm. 5), 388.

geschlossen; das soll er nun spüren, damit er vom Schmerz getrieben, in Zukunft achtsamer ist.

Noch die abschließende Bemerkung steht primär unter der Perspektive der Tischgemeinschaft: Außerhalb der gemeinsamen Mahlzeiten soll niemand essen (RB 43,18). Auch wenn ein Mönch zu Besorgungen unterwegs ist, darf er während seines Ausgangs nichts essen – selbst wenn es ihm aufgenötigt wird (51,1). Selbstverständlich kann der Abt eine Ausnahme erlauben oder sogar befehlen (43,19 u. 51,2). Tut er das jedoch nicht und isst der Mönch ohne Erlaubnis außerhalb der Mahlzeiten, betrachtet Benedikt das als ein „Sich-Herausnehmen“ (*praesumere*). Der Mönch, so Benedikts Vorstellung, bildet sich ein, er könne seine Gelüste über die Gemeinschaft stellen. Pointiert gesagt, geht es hier weniger um das Einhalten von Fastengeboten als um die überragende Bedeutung der Tischgemeinschaft.

### Der Küchen- und Tischdienst (RB 35)

„Die Brüder sollen einander dienen.“ (RB 35,1). – Mit dieser grundsätzlichen Aussage beginnt das Kapitel über den Dienst in der Küche und bei Tisch. Der geschwisterliche Dienst aneinander gehört zu den konstitutiven Elementen christlichen Lebens überhaupt (vgl. Joh 13) und speziell monastischen Lebens. Würde er vernachlässigt, ginge dem klösterlichen Leben seine *Herzmitte* und sein *Kern* verloren. Wie zur Bekräftigung der Eingangsaussage fährt Benedikt daher fort: „Keiner werde vom Küchendienst ausgenommen!“ Alle sollen ihren Teil zum wechselseitigen Dienst beitragen, weil dieser die Liebe wachsen lässt.

Und doch wäre es ein Bruch mit dem benediktinischen Maß, gäbe es keine *Berücksichtigung der individuellen Möglichkeiten* der einzelnen Mönche. Deswegen benennt Benedikt sogleich Ausnahmefälle, in denen ein Mönch ganz oder teilweise vom Tischdienst befreit ist (RB 35,1–3,5): Kranke und in dringenden Angelegenheiten Beschäftigte (zu denen in einer größeren Gemeinschaft auch der Cellerar gehört) werden gänzlich, „Schwache“ wenigstens teilweise befreit. Sie erhalten Hilfe durch die Brüder, sollen aber prinzipiell sehr wohl ihren Dienst verrichten. Keine Befreiung gibt es aufgrund des Alters, des Rangs, der Herkunft oder anderer Kriterien, die in der damaligen Gesellschaft einen Vorrang signalisieren. Einzig die Möglichkeiten des Mönchs entscheiden darüber, ob er zum Tischdienst verpflichtet wird oder nicht.

Der Kontrast zum Gebet ist offenkundig: Weil das Vorbeten oder Vorsingen begehrt ist, da man sich öffentlich präsentieren und darstellen kann, ist es ein Sich-Herausnehmen, wenn man es ohne Weisung des Abtes tut (RB 47,2–4). Weil umgekehrt der Dienst bei Tisch wenig begehrt ist, da er eine Sklavenaufgabe darstellt, bedeutet es ein Sich-Herausnehmen, wenn man sich ohne Erlaubnis

des Abtes davon dispensieren möchte. Gerade deswegen sorgt Benedikt für jene, die zum Tischdienst eingeteilt sind: Vorher (an Fasttagen) bzw. nachher (an Festtagen) bekommen sie mehr zu essen – sie sollen den Dienst leicht und *frohen Herzens* tun und nicht als Belastung empfinden (35,12–14). Der Tischdienst ist ein *Wochen-Dienst* (35,7). Er beginnt am Sonntag und endet am Samstag. Die Rituale beim Dienstwechsel unterstreichen seine enorme Bedeutung (35,9.15–18): Jene, die den Dienst beenden, waschen am Samstagabend alle Tücher und Geräte und übergeben sie dem Cellerar. Der gibt sie sodann dem neuen Tischdienst zu treuen Händen. Scheidender und beginnender Tischdienst gemeinsam waschen (am Samstagabend?) in Erinnerung an Jesu eigenes Tun allen Brüdern die Füße. Sonntags am Ende der Laudes empfängt zunächst der scheidende Tischdienst den Segen, dann der beginnende. Kein anderer Dienst wird im Benediktinerkloster so vielfältig und intensiv in seine Aufgabe hineinbegleitet und wieder daraus verabschiedet. Deutlicher lässt sich die Wichtigkeit kaum illustrieren.

### Die Tischlesung (RB 38)

Noch ehe die Benediktsregel Bestimmungen über Speise und Trank ausführt (RB 39f.), wendet sie sich einem weiteren Wochendienst zu, dem des Tischlesers. Wichtiger als die irdische Speise von Brot und Wein ist die himmlische des Wortes Gottes. Während Pachomius nur das Essen im Schweigen kennt (*Praecepta* 31 u. 33), ist den meisten anderen Ordensregeln die Tischlesung vertraut.<sup>9</sup> Der Hunger nach Speise und Trank wird begleitet vom *Hunger nach dem Wort Gottes*: Nicht allein vom Brot lebt der Mensch (vgl. Lk 4,4). Daher weist Benedikt seine Mönche während des Essens zu „tiefstem Stillschweigen“ an, „kein Flüstern und keine Stimme außer der des Lesers sei zu hören“, damit sie ganz auf die Schrift hören und Gottes Wort in sich aufnehmen können (RB 38,5–9).

Auf Außenstehende mag die klösterliche Tischlesung fremd und eigenartig wirken. Man kann sie aber gerade in der Moderne als großen Luxus verstehen: Wo nimmt sich schon noch jemand Zeit, einem anderen etwas vorzulesen? Selbst in Familien mit Kindern ist das eine Seltenheit geworden – und doch aus vielerlei Gründen enorm wichtig: Vorlesen fördert die emotionale Bindung zwischen Lesendem und Hörenden, regt zum Nachdenken und zur phantasievollen Vorstellung an, fördert die Sprachkompetenz und gibt ethische und religiöse Orientierung. Man kann darüber diskutieren, ob die Mahlzeit der ideale Ort für die Lesung ist, ihren generellen Wert kann man aber kaum in Frage stellen.

Wie der Tischdienst ist auch der Tischleserdienst ein *Wochendienst*, der am Sonntag beginnt (RB 38,1). Für ihn ist eine analoge liturgische Einführung vor-

<sup>9</sup> Vgl. Basilius, *Regulae breuius tractatae* 180; Augustinus, *Praeceptum* 3,2; *RAP* 2,42 u. *RM* 24,4–5.

gesehen, die Segnung am Ende der Sonntagsmesse nach der Kommunion (35,2–4). Ein zusätzliches Ritual wie die Fußwaschung durch die Tischdiener gibt es bei diesem Dienst allerdings nicht. Die Fürsorge Benedikts für das Wohlergehen des Tischlesers ist freilich nicht geringer als für die Tischdiener: Der Lektor isst nach dem Gemeinschaftsmahl gemeinsam mit dem Küchen- und Tischdienst, bekommt aber bereits vorher etwas Wein zu trinken, damit die Stimme nicht rau ist und er das Warten auf die Mahlzeit besser erträgt (35,10–11).

### Die Tisch-Ordnung (RB 63)

Die Rangordnung der Menschen sollte im Reich Gottes eigentlich kein Thema sein. Und doch sorgen sich bereits die Apostel darum, wer am himmlischen Tisch rechts und links von Jesus sitzen darf (vgl. Mk 10,35–45). Jesus verweist darauf, dass es ihm nicht zusteht, Plätze zu vergeben, und dass es überdies für die Seinen nicht um Ehrenplätze, sondern um das Dienen gehen muss. Dennoch bleibt es zumindest menschlich, wenn nicht nach dem höchsten, so doch nach einem *festen Platz* zu fragen und zu suchen. Ein ständiges Wechseln der Plätze kann zu Verunsicherung, mehr aber noch zum Recht des Stärkeren und zu Anarchie führen. Daher ist in einer klösterlichen Gemeinschaft wie in jeder Familie eine stabile Tischordnung ratsam. Wie aber kann eine Regel die Plätze gerecht und ohne Ansehen der Person so zuteilen, dass sich darin eine Ordnung, aber eben keine Rangordnung spiegelt?

Die meisten Klosterregeln, auch die Benediktsregel, diskutieren die Ordnung (*ordo*) der Mönche nicht isoliert für den Tisch. Zwar erwähnt Benedikt ausdrücklich nur die Reihung bei Friedensgruß und Kommunionempfang, bei der Zuteilung von Platz und Vortragsrecht im Chor (RB 63,4) sowie bei Tisch (63,18), aber „die Aufzählung ist nicht erschöpfend“,<sup>10</sup> sondern exemplarisch für alle Vollzüge der Gemeinschaft zu verstehen. Dennoch haben wir in der expliziten Nennung von Gottesdienst und Mahlzeit wiederum ein Indiz dafür, dass dies die sichtbarsten und zentralsten Gemeinschaftsvollzüge sind und daher am dringlichsten der (Sitz-)Ordnung der Mönche bedürfen.

Wie lässt sich im Kloster als dem modellhaften Leben gleichberechtigter und gleichwertiger Gläubiger bei Tisch und im Gottesdienst eine egalitäre Ordnung sichern? Lebensalter (RB 63,5) oder Stellung (63,8) können hier im Gegensatz zur spätantiken Gesellschaft keine Kriterien sein. Und so etabliert sich im frühen Mönchtum das einzig plausible Kriterium, das allen die gleiche Chance gibt: der Zeitpunkt des Klostereintritts (RB 63,1–3.7–8). Schon bei Pachomius (*Praecepta* 1 u. 13), Cassian (*Inst.* 2,3,2) und in Lérins (*R4P* 4,9) gilt dieses Prinzip, nicht aber

<sup>10</sup> Vgl. M. Puzicha (Hrsg.), *Kommentar zur Benediktusregel*. St. Ottilien 2002, 533.

bei Basilius (*Regulae fusiis tractatae* 21 bzw. *Regula* 10) und auch nicht in der Magister-Regel, in der allein der Abt den Rang bestimmt (*RM* 92). Dennoch ist das Eintrittsdatum das objektivste, am wenigsten willkürliche Kriterium und gibt jedem die Chance, langsam, aber sicher weiter aufzurücken. Es verkörpert eine starke Gleichheit der Mönche und ist ein „ordo der Gleichberechtigung“.<sup>11</sup>

Wie gewohnt weist Benedikt auch hier auf denkbare *Ausnahmen* von der Regel hin: Eine besonders verdienstvolle Lebensführung kann eine begrenzte Vorrückung begründen (*RB* 63,1), eine besonders schlechte die Zurücksetzung. Auch Mönche, die aus anderen Klöstern übertreten, können unter Umständen ebenfalls etwas vorgerückt werden (61,11). Hier hat der Abt einen Ermessensspielraum (vgl. auch 2,17.19; 61,11–12 u. 62,6). Zugleich ist die Zurücksetzung eines Mönchs eine empfindliche und für alle sichtbare Strafe (43,4–10 u. 44,5). Keine Ausnahme von der Regel stellt es für Benedikt dar, wenn ein Mitglied der Klostergemeinschaft Priester oder Kleriker ist. Nur beim Chorgebet und anderen liturgischen Feiern kann er vorgereiht oder sogar mit spezifischen liturgischen Aufgaben betraut werden (60,4–8; 61,12). Bei allen anderen Gemeinschaftsvollzügen gilt auch für ihn das Eintrittsalter als einzig entscheidendes Kriterium, allem voran bei Tisch. Bei Tisch ist die Ordnung der Mönche also egalitärer als beim Gebet – eine bemerkenswerte Tatsache.

### Mahl-Kultur und Gastfreundschaft (*RB* 53 u. 56)

In der frühen Kirche wird nach Mt 25,35 Gastfreundschaft ungemein hoch eingeschätzt. Sie zählt gleichsam zu den das Christentum auszeichnenden Merkmalen und ist ein „identity marker“ der Kirche. Das gilt nicht nur in Bischofshäusern und Gemeinden, sondern auch im anachoretischen Mönchtum, erstaunlicherweise aber weit weniger im Koinobitentum – mit Ausnahme der Benediktiner. Nirgends in den frühen Ordensregeln finden wir die Gastfreundschaft so systematisch verankert und begründet wie bei Benedikt. Auf der Grundlage seiner konsequent christologischen Begründung – es ist *Christus selber*, der im Gast aufgenommen wird, so die kehrversartig wiederholte Erläuterung der Regel (*RB* 53,1.7.15) – entwickelt Benedikt sowohl eine feierliche Liturgie der Aufnahme von Gästen als auch eine komplette Infrastruktur für deren optimale Versorgung und Betreuung.

Die Liturgie der Aufnahme muss hier nicht eigens analysiert werden. Es sei nur darauf hingewiesen, dass auch die moderne säkulare Gastfreundschaft Rituale kennt und pflegt. Die Ankunft eines Gastes ist ein besonderes Ereignis – und das bekräftigt Benedikt aufs Deutlichste. Noch mehr wird seine Hoch-

<sup>11</sup> Vgl. *aaO.*, 531.

schätzung der Gastfreundschaft deutlich, wenn man die immensen finanziellen und personellen Aufwendungen dafür betrachtet: Es gibt einen eigenen Betten-trakt für Gäste (RB 53,21f.), eine eigene Küche (53,16f.) und ein Refektorium oder wenigstens Plätze am Tisch des Abts (56,1–3). All diese Bereiche werden mit eigenem Personal ausgestattet, damit die Gäste optimal bedient werden können.

Mit seiner Infrastruktur für die Gästebewirtung steht Benedikt vor einer doppelten Herausforderung: Einerseits soll das klösterliche Leben durch die Anwesenheit von Gästen so wenig wie möglich beeinträchtigt werden (RB 53,16). Daher werden sie so gut wie möglich von den Mönchen abgeschirmt, damit diese ihr Schweigen und gegebenenfalls auch ihr strengeres Fasten einhalten können. Andererseits sollen die Gäste sich in die klösterliche Tischgemeinschaft einbezogen fühlen; sie sollen nicht den Eindruck bekommen, man „speise sie ab“. Deswegen sollen sie mit dem Abt oder einem von ihm Beauftragten an dessen Tisch, der *mensa abbatis*, speisen – „immer“, wie Benedikt betont (56,1). Nie sollen sie ohne einen Gastgeber allein am Tisch sitzen müssen. Das geht sogar so weit, dass der Abt oder sein Beauftragter das Fasten brechen muss, wenn es sich um einen rein klosterinternen und nicht allgemein kirchlichen Fasttag handelt (53,10–11). An letzterem wäre auch der Gast zum Fasten verpflichtet – dann würde man gemeinsam fasten. Man erkennt leicht, wie weit das *Entgegenkommen* der benediktinischen Gastfreundschaft reicht. Zwar wird für den Gast nicht die gesamte klösterliche Ordnung hintangestellt, wohl aber ein essenzieller Teil davon. Und das gilt insbesondere im Kontext der Mahlgemeinschaft.

## 2 Maß und Art der Speisen und Getränke (RB 39f.)

Immerhin zwei Kapitel widmen sich Menge und Art der Speisen und Getränke, die im Kloster angeboten werden sollen. Schon ihre Überschriften enthalten den entscheidenden Begriff: *mensura* – „Maß“ (vgl. ebenso RB 31,16 u. 35,12). Darüber hinaus kommt in dieser Hinsicht den Vorschriften für das allgemeine Fasten (49) und für die Fleischabstinenz (39,11) besondere Bedeutung zu. Hier muss sich bewähren, was zuvor allgemein festgelegt worden ist.

### Gesundheit und Freude

Das *Maß der Speisen*, so Benedikt, sei aufgrund der Unterschiedlichkeit der Individuen und ihrer Charismen „nur mit einigem Bedenken“ allgemein bestimmbar (RB 40,1–2). Eine genaue Menge nennt er daher nur für Brot und Wein: Als Grundnahrungsmittel erhält jeder Mönch ein reichliches Pfund Brot

pro Tag (39,1–5; vgl. *RM* 26,1–3.11–14). Was den Alkoholkonsum angeht, erlaubt Benedikt wie ein Teil der monastischen Tradition<sup>12</sup> den täglichen Konsum einer *hemina* Wein, also zwischen einem viertel und einem halben Liter (40,3).<sup>13</sup> Asketische Übertreibungen sorgen auf Dauer nur für ein Erodieren harter Normen, endlose Debatten für ein Zermürben der Gemeinschaft – nachhaltiger ist es, das Maß so zu bestimmen, dass es auf Dauer von allen als lebbar empfunden wird und Lebensfreude schenkt. Wer es fassen kann, dem empfiehlt Benedikt den freiwilligen Verzicht auf Wein (40,4).

Umfangreicher sind Benedikts Hinweise zu *Art und Vielfalt der Speisen*: Damit eine gewisse Wahl besteht, ordnet er für die Hauptmahlzeit zwei gekochte Speisen als Alternative an; mehr brauchen es aber nicht sein, denn schließlich sollte bei zwei Speisen jeder eine finden, die ihm schmeckt.<sup>14</sup> Je nach Jahreszeit und Vorräten sollen dazu Obst und frisches Gemüse als drittes Gericht angeboten werden.<sup>15</sup>

Wichtig scheint mir für die vorliegende Themenstellung, dass Benedikt unter Askese weder Freudlosigkeit noch Raubbau an der eigenen *Gesundheit* versteht. Das Essen soll bei aller maßvollen Bescheidenheit schmecken, die Mönche dürfen sich auf die Mahlzeit und an ihr freuen. Eine zugleich gesunde Ernährung hat für Benedikt hohen Wert, wie sich an seinen Sonderregelungen für die Ernährung Kranker ablesen lässt (s.u. S. 192 u. 195).

Benedikts Zugeständnis, dass Essen und Trinken *Freude* bereiten sollen, entsprechen seine wiederholten Warnungen vor Unmäßigkeit (39,7–8: *crapula* – „Rausch“ u. 40,5–6: *satietas* – „[Über-]Sättigung“). Sie unterstreichen, dass das rechte Maß die Freude an den Schöpfungsgaben Gottes erst ermöglicht. Der Mönch soll sich den Genüssen nicht suchartig hingeben (4,12), sondern sich vor Trunksucht und Völlerei hüten (4,35f.), damit er nicht zum Sklaven der Gaumenlust (1,11) und damit unfrei wird. Maßhalten ist Bedingung für Genussfähigkeit. Denn Genuss ist nicht Konsum von immer mehr, sondern intensives und aufmerksames Verkosten des Wenigen, dessen Wert dadurch erst recht wahrgenommen wird. Der Betrunkene kann das Aroma des Weins ebenso wenig schätzen wie der Übersatte die Köstlichkeit der Speisen.

<sup>12</sup> Vgl. M. Falletti, *Osservanze monastiche ieri e oggi, la bevanda nella vita monastica*, in: *Rivista Cistercense* 3 (1986), 219–232, hier 223.

<sup>13</sup> Zur Vermutung, Benedikt habe das Maß der Hemina wie auch zahlreiche Kapitel seiner Regel aus den *Canones* des syrischen Bischofs Maruta von Martyropolis übernommen, vgl. V. Dupont, *A propos de l'hémine de vin*, in: *Collectanea Cisterciensia* 67 (2005), 322–325.

<sup>14</sup> Daher sind die Weigerung, das Angebotene zu essen (*RB* 43,19), und Essen außerhalb des Klosters (51,1–3) strafwürdig.

<sup>15</sup> Weitere Beobachtungen jetzt bei M. Rosenberger, „*Es sollte genügen*“ (*RB* 39,1; 40,3; 55,4). *Elemente eines nachhaltigen Lebensstils in der Regel Benedikts* [im Druck]; online unter [www.wiege-linz.at/reihe](http://www.wiege-linz.at/reihe).

## Das rechte Maß

Wie flexibel Benedikt das rechte Maß von Essen und Trinken ansetzt,<sup>16</sup> zeigen seine Verweise auf besondere Umstände: Bei harter Arbeit und großer Hitze gibt es mehr zu essen bzw. zu trinken (RB 39,6 u. 40,5). Alte und Kinder genießen ebenso Sonderregelungen (37,2–3 u. 39,10) wie Kranke (36,9 u. 39,11). Umgekehrt sollen Klöster, die aufgrund der Ortsverhältnisse keinen Weinbau betreiben können, das als Wink Gottes verstehen und eben ohne Wein leben (40,8).

Benedikts Bestimmung des rechten Maßes spiegelt sich in der wiederkehrenden Formel: „Es soll nach unserer Überzeugung genügen“ – *credimus sufficere* (RB 39,1.3.4 u.; 40,3) – positiv wird also nach dem gefragt, was ausreicht. Das ist exemplarisch für den benediktinischen Umgang mit menschlichen Gegebenheiten und Gütern: Die Mönche sollen ihren individuellen Bedürfnissen entsprechend (34,2–4 u. 55,20–24) alles Notwendige erhalten (31,18; 33,5; 34tit. u. 55,18–19). Die Regel orientiert sich hier am Leben der Jerusalemer Urgemeinde, wie es in der Apostelgeschichte dargestellt wird. „Jedem wurde zugeteilt, so viel er nötig hatte“ (4,35) – das ist die Maxime für die Zuteilung der Güter (RB 34,1), die der Abt ständig bedenken soll (55,20). Und wenn der Cellerar tatsächlich eine Bitte als unvernünftig abweisen muss, soll er das mit Demut tun und dem Bittsteller wenigstens ein gutes Wort geben, damit der nicht traurig wird (31,6.13).

## Das freiwillige Fasten (RB 49)

Erst deutlich nach den Regelungen zu Essen und Trinken wendet sich Benedikt dem Fasten als dem komplementären Vollzug zu. Das scheint mir durchaus kein Zufall. Vielmehr spricht aus dieser Reihenfolge eine grundsätzlich positive Sicht des Essens und Trinkens und der Freude daran. Benedikt lehnt die irdischen Genüsse und Bedürfnisse des Menschen nicht ab, sondern schätzt sie und versucht, ihnen den angemessenen Platz im monastischen Leben zu geben, damit niemand murren muss. Dennoch hat das Fasten für ihn fraglos große Bedeutung. Dabei kennt er vier Arten der Verpflichtung zum Fasten:

- von der Kirche allen ChristInnen vorgeschriebene Fasttage, die von den Gesunden ausnahmslos einzuhalten sind (vgl. RB 53,10).
- durch die Mönchsregel vorgeschriebenes Fasten, das aber um eines höheren Gutes wie der Gastfreundschaft willen vom Abt oder dem Gästebroder unterbrochen werden soll (53,11).

<sup>16</sup> A. Fracheboud, *S. Benoît et le vin, ou le tout dans la partie*, in: *Collectanea Cisterciensia* 49 (1987), 327–338, sieht diese Anpassung aller Maße an das Individuum als den Kern der gesamten Benediktsregel – das Ganze der Regel sei in diesem Fragment enthalten.

- Fasten als therapeutische Strafe für Minderjährige und solche, die aufgrund ihrer begrenzten intellektuellen Möglichkeiten den Ausschluss aus der Gemeinschaft nicht als Strafe begreifen können (30,3).
- freiwilliges Fasten als Opfer (49,7).

Schon in der zweiten der vier Kategorien zeigt sich Benedikts große Freiheit im Umgang mit asketischen Übungen. Fasten ist keine Leistung, die erbracht werden muss, auch kein Selbstzweck, der an sich wertvoll wäre, sondern Mittel zu einem intensiveren spirituellen Leben. Und weil es sich um ein Mittel handelt, wird es Situationen geben, in denen das Fasten um eines anderen Gutes willen zurückgestellt werden muss.

Gerade deswegen legt Benedikt Wert auf die vierte Kategorie, das freiwillige Fasten. Denn an ihm offenbart sich am deutlichsten die wahre Motivation des Mönchs. Geht es ihm nur um das Absolvieren eines Pflichtpensums? Dann würde dem Fasten die innere Freude fehlen, von der es doch getragen sein soll (RB 49,6). Oder will der Mönch sich und den Mitbrüdern seine Stärke beweisen? Das wäre Anmaßung und Ehrsucht und damit eitles Leistungsdenken, was gerade nicht sein soll: Daher ist das freiwillige Fasten nur nach Rücksprache mit dem Abt erlaubt (49,8–10).

Letztlich geht es um jene Anweisung, die Benedikt im Kapitel über die „Werkzeuge des guten Lebens“ gibt: Der Mönch soll „das Fasten lieben“ (4,13). Er soll es frei und gerne tun – entsprechend seinem Charisma und aus Dankbarkeit für alle Gaben, die er empfangen hat, aus Ehrfurcht vor seinem Schöpfer, aus Demut und im Wissen darum, angewiesen zu bleiben auf Nahrung, die er nicht selber macht und nicht selber ist, sondern die ihm von außen zukommt als Geschenk.

### Die Beschränkung des Fleischverzehr (RB 39,11)

Wohl kaum eine Frage ist in der Geschichte des Mönchtums so oft und so heftig umstritten gewesen wie die nach dem Verzehr von Fleisch und – in abgestufter Form – anderer tierischer Produkte. Dass im Gegensatz dazu Wein ein erlaubtes Getränk darstellt, sofern er nur maßvoll getrunken wird, ist im abendländischen Mönchtum auch von den strengsten Observanzen und Reformen nie grundsätzlich in Zweifel gezogen worden.<sup>17</sup> Das mag damit zusammenhängen, dass Wein neben Brot eine der beiden eucharistischen Gaben ist, Fleisch hingegen nicht. Der Vorbehalt spiegelt aber wohl auch das tief empfundene Wissen, dass Fleischgenuss die Tötung eines Tieres voraussetzt.

<sup>17</sup> Vgl. M. Falletti, *Osservanze monastiche ieri e oggi* (Anm. 12), 224–228.

Einer genaueren Analyse der monastischen Regeln muss vorausgeschickt werden, dass die im Mönchtum verwendeten *Begrifflichkeiten* keinerlei biologische Präzision haben. Stets vermischen sich Klassifizierungen von Tieren mit gesellschaftlichen Vorgaben:

- *Fleisch* im engen Sinn meint das Fleisch warmblütiger, vierfüßiger Tiere. Sie waren exklusiver Besitz der Reichen. Das galt sowohl für Vieh als auch für Wild, dessen Bejagung dem Adel vorbehalten war.
- *Geflügel* als Fleisch warmblütiger, zweifüßiger Tiere ist aus tierethischer und biologischer Perspektive zwar nicht von „Fleisch“ im engen Sinn zu unterscheiden, wohl aber aus sozialer Perspektive: Geflügel ist das Fleisch des armen Mannes. Zudem stehen Vögel und Fische, die beide am fünften Schöpfungstag erschaffen wurden, dem Menschen räumlich und emotional nicht so nahe wie die vierfüßigen Landtiere, die am sechsten Tag erschaffen wurden – eine Sichtweise, die man für die vormoderne Zeit nicht unterschätzen darf und die z.B. bei Hrabanus Maurus zentrale Bedeutung hat (vgl. *Commentarium in Genesim* I 6)!
- Für *Fisch* als Fleisch kaltblütiger Tiere gilt Ähnliches. Auch hier ist klar, dass diese Lebewesen zum Verzehr getötet werden. Aber da die meisten Gewässer im Unterschied zu Wäldern kein Privateigentum sind, sondern allen zum Fischfang offenstehen, ist Fisch prinzipiell ein Nahrungsmittel für jedermann.
- Auch *Eier* sind für den tierschutzsensiblen Menschen keine selbstverständliche Speise, da sie potenziell den Keim eines jungen Vogels enthalten, der bei ihrem Verzehr getötet würde. Aus diesem Grund gibt es im Mönchtum durchaus Traditionsstränge, die auf Eier(speisen) ganz oder teilweise verzichten.
- Ähnliches gilt für *Milch* und *Milchprodukte*. Zwar ist in der Milch kein heranwachsendes Lebewesen enthalten, doch dient sie den Jungtieren zur Nahrung. Nimmt der Mensch sie zum eigenen Verzehr, beraubt er den tierischen Nachwuchs. Daher beschränken manche Mönchstraditionen den Milch- und Käsekonsum erheblich.
- Das einzige vordergründig „unproblematische“ Nahrungsangebot sind *Pflanzen*. Ihr Verzehr ist in den monastischen Traditionen keinerlei Restriktionen unterworfen.

Das *östliche Mönchtum* scheint von Beginn an einen strikten Vegetarismus zu leben (wobei Eier und Milch nicht thematisiert werden).<sup>18</sup> Durch die griechischen Philosophen (besonders Pythagoras) inspiriert, plädiert insbesondere Hieronymus leidenschaftlich für vegetarische Ernährung (vgl. *Adversus Iovinianum* I 18

<sup>18</sup> Von den Wüstenvätern ist dies ausdrücklich belegt; vgl. *Weisung der Väter. Apophthegmata Patrum*. Übers. von B. Miller. Trier 2009, nr. 306.

u. II 5–17; *Epistulae* 117,7):<sup>19</sup> Im goldenen Zeitalter vor der Sintflut hätten die Menschen kein Fleisch, sondern nur pflanzliche Nahrung zu sich genommen (Gen 1,29f.). Fleischverzehr, der erst im Noachbund erlaubt worden sei (9,3), bedrohe außerdem die Reinheit der Seele und die Gesundheit des Leibes. So ist für Hieronymus der Verzicht auf Fleisch ein Signum der Vollkommenheit und der Vorwegnahme des Paradieses, denn im Himmel werde kein Fleisch gegessen.

Die Mönche des Athos stehen noch heute den Vorstellungen des Hieronymus nahe. Sie kennen nicht einmal die Haltung von Hühnern oder Milchvieh, Fischfang ist nur für Mahlzeiten an Hochfesten üblich. Sonst gilt in ihrer Gemeinschaft unter Berufung auf die biblischen Schöpfungserzählungen das Prinzip, keine Tiere zu Nahrungszwecken zu töten und dadurch der Realisierung des Schöpfungsfriedens zumindest nahe zu kommen.

Das *westliche Mönchtum* ist demgegenüber einen moderateren Weg gegangen. Zwar erlaubt Caesarius von Arles selbst für Kranke nur den Verzehr von Geflügel, das Fleisch vierfüßiger Tiere hingegen gar nicht (*Regula Virginum* 71,7–9). Damit ist er einem strengen Vegetarismus noch sehr nahe. Doch die anderen westlichen Regeln enthalten entweder keine Angaben oder erlauben wie die Magister-Regel und Benedikt eine behutsame Öffnung: Nicht jeglicher Fleischgenuss ist verboten, sondern nur der vierfüßiger Tiere, wobei Kranke von dieser Einschränkung dispensiert sind (*RM* 53,56–60; *RB* 36,9 u. 39,11). Geflügel (und zumindest nach späterer Interpretation auch Fisch) ist hingegen selbst den Gesunden erlaubt.<sup>20</sup>

Wie hat sich die vorsichtige Öffnung Benedikts für den Fleischverzehr in späteren Jahrhunderten ausgewirkt? Einige wenige Hinweise auf die großen Reformen müssen genügen.<sup>21</sup>

Der *Kartäuserorden* verzichtet gänzlich auf Fleisch. Jeden Donnerstag gibt es ein Stück Käse, am Sonntag auch Fisch und Eier, sonst nur pflanzliche Nahrung (*Consuetudines Guigonis* 33). Diese Strenge hat ihren Grund zunächst darin, dass Kartäuser gemäß ihren Konstitutionen außerhalb der Klostermauern keine Äcker besitzen dürfen und deshalb die für Mastvieh notwendigen Futtermittel nicht erwirtschaften können. Die annähernd vegetarische Lebensweise ist für sie damit primär ein Zeichen ihrer Armut. Aber natürlich wirken darin auch die schöpfungstheologischen Impulse des Hieronymus weiter.

Die *zisterziensische Reform* schärft aufs Neue ein, dass nur Kranke und Lohnarbeiter Fleisch und tierisches Fett bekommen, gesunde Mönche darauf aber vollständig verzichten müssen (*Exordium Cistercii et Capitula* 13). Der Verzehr von Fisch hingegen nimmt gerade bei den Zisterziensern beträchtliche Ausmaße an.

<sup>19</sup> Vgl. H. Lutterbach, *Der Fleischverzicht im Christentum*, in: Saeculum 50 (1999), 177–209.

<sup>20</sup> Vgl. C. Gindele, *Der Genuß von Fleisch und Geflügel in der Magister- und Benediktusregel*, in: Erbe und Auftrag 40 (1964), 506–507, hier 506.

<sup>21</sup> Für wertvolle Hinweise in diesem Abschnitt danke ich Dr. Thomas Wallnig.

In den traditionellen *benediktinischen Klöstern* des Mittelalters dürfte der Fleischverzehr eine umstrittene, aber dennoch weit verbreitete Praxis gewesen sein.<sup>22</sup> Mehrfach mahnen die Päpste zu Reformen. So erwähnt Innozenz III. in seinem *Dekretale ›Cum ad monasterium‹* von 1203 als einen von fünf dringend reformbedürftigen Punkten die Fleischabstinenz. Auch Benedikt XII. fordert 1336 in seiner *Bulle ›Summi magistri dignatio‹* (genannt *Benedictina*) für die benediktinischen Klöster grundlegende Neuregelungen – mit einem starken Akzent auf der Fleischabstinenz.

Doch erst im 15. Jahrhundert setzt sich in der benediktinischen Ordensfamilie selbst die Erkenntnis der Notwendigkeit von Reformen durch. So verfügt die sogenannte *Melker Reform* (1418–1452) den absoluten Fleischverzicht gemäß den Bestimmungen Benedikts XII. Gästen ist ausnahmsweise erlaubt, auf der Krankenstation der Mönche Fleisch mitzuessen.<sup>23</sup> Während der vielen und langen Fastenzeiten sind Milchprodukte und Eier verboten, jedoch Fisch an einigen Wochentagen erlaubt.<sup>24</sup> Insgesamt handelt es sich bei den Melker Bestimmungen zum Fleischverzicht um einen „der am heftigsten umstrittenen und ... am häufigsten vernachlässigten Programmpunkte der Reform ... vor allem in den Frauenklöstern“.<sup>25</sup> So wundert es nicht, dass sich bereits im *Caeremoniale Mellicense* von 1460 Relativierungen finden:<sup>26</sup> Am Dienstag und Donnerstag wird der Fleischverzehr erlaubt, wenn es sich nicht um einen Fasttag handelt.

Warum war ausgerechnet die Fleischabstinenz ein Punkt so intensiver und permanenter Auseinandersetzungen? Warum scheiterten viele Klöster gerade daran? Die Quellen lassen die Antwort bestenfalls errahnen. Ein Aspekt dürfte die menschliche Schwäche der Mönche und ihre Freude am Fleischverzehr gewesen sein. Aber das ist kaum die ganze Erklärung. Vermutlich war es in der Vormoderne nördlich der Alpen und insbesondere in rauen, unwirtlichen Gegenden schlichtweg unmöglich, genügend pflanzliche Nahrung zur Verfügung zu stellen. Fleischverzicht hieß dann hungern – man kann gut verstehen, dass dies auf Dauer keine Zustimmung fand. In Montecassino, in Subiaco und im mediterranen Raum insgesamt mochten über den gesamten Jahreskreis genügend pflanzliche Produkte vorrätig sein und ein (nahezu) vegetarisches Leben ermöglichen. In kälteren Klimazonen aber verursachte der analoge Versuch größte Schwierigkeiten und ist offenbar oft gescheitert.

<sup>22</sup> Vgl. S. Fritsch, *Das Refektorium im Jahreskreis. Norm und Praxis des Essens in Klöstern des 14. Jahrhunderts*. Wien, München 2008, 43–89.

<sup>23</sup> Vgl. M. Niederkorn-Bruck, *Die Melker Reform im Spiegel der Visitationen*. Wien, München 1994, 75–79, hier 75.

<sup>24</sup> Vgl. *aaO.*, 77.

<sup>25</sup> Vgl. *aaO.*, 75–76; ähnlich A. Groiss, *Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner von der Melker Observanz vor dem Hintergrund ihrer Bräuche. Ein darstellender Kommentar zum Caeremoniale Mellicense des Jahres 1460*. Münster 1999, 187.

<sup>26</sup> Vgl. *aaO.*, 185–188.

Dennoch bleibt die Mahnung Benedikts gültig, den Fleischverzehr der eigenen Gemeinschaft beständig zu prüfen und seine Reduktion auf ein Mindestmaß zu versuchen. Es ist nicht selbstverständlich, dass der Mensch andere Lebewesen tötet, um sich von ihnen zu ernähren – so die Überzeugung der gesamten monastischen Tradition. Und auch wenn es schwerfällt: Wir dürfen mit Tieren nicht leichtfertig oder gedankenlos umgehen. Denn im Paradieseszustand frisst selbst der Löwe Stroh (Jes 11,7 u. 65,25).

### 3 Benediktinisches Mahl und moderne Gesellschaft

Der Druck der modernen Gesellschaft, die Mahlzeit möglichst reibungsfrei in einen effizienten Tagesablauf einzupassen und vor allem kostengünstig zu gestalten, geht auch an benediktinischen Gemeinschaften nicht spurlos vorüber: „Heute können die Mitglieder einer Gemeinschaft angesichts der Vielfalt der Aufgaben nicht mehr immer die festgelegte Tischzeit einhalten. Mehr als früher kommen einzelne später oder gehen früher weg, oder es herrscht ‚gleitende Tischzeit‘ ohne gemeinsames Gebet. Die Speisen stammen immer weniger aus dem eigenen Garten; sie werden auf dem Großmarkt gekauft, von Angestellten zubereitet, oder ein Unternehmen liefert die fertigen Mahlzeiten. Die Sitzordnung ist manchmal freigestellt; die Tischlesung ist in manchen Klöstern stark verkürzt.“<sup>27</sup>

Im Forschungsprojekt „Umgang mit der Schöpfung“, in dem wir von 2009 bis 2011 sechs österreichische und deutsche Benediktinerklöster auf die Nachhaltigkeit ihrer Lebensstile untersuchten ([www.boku.ac.at/umis/](http://www.boku.ac.at/umis/)), berichtete ein Mönch, dass man in seinem Kloster zwar in den eigenen Obstplantagen hochwertige Äpfel ökologisch anbaue und regional zu guten Preisen vermarkte, auf den Mittagstisch im eigenen Refektorium aber kämen Billigäpfel aus dem Supermarkt – man wolle doch Geld sparen ...

Oft genug geht mit der schleichenden Verwahrlosung der Tischkultur zugleich die Erinnerung daran verloren, welch geistliches Ereignis Essen und Trinken sind. Die Nahrungsaufnahme verkommt zur praktischen Notwendigkeit und zur lästigen Unterbrechung der eigentlichen Aufgaben des Tages. Ein geregeltes und gepflegtes gemeinsames Mahl mit einfachen, aber wohlschmeckenden und gesunden Speisen gehört zum Kernbestand benediktinischen Lebens. Geht dieses Bewusstsein verloren, bricht einer der zentralen Bausteine aus dem Gefüge der Regel heraus. Andererseits stehen auch nichtmonastische Ordensgemeinschaften und Familien in der Spannung modernen Effizienzdenkens und ringen um eine Mahlkultur, die ihnen an Leib und Seele gut tut und ihr Zusammensein

27 A. Böckmann, *Miteinander Mahl halten* (Anm. 1), 63.

stärkt. Der Wunsch nach einer regelmäßigen harmonischen Tischgemeinschaft und guten, gesunden Speisen ist groß – auch im genannten Forschungsprojekt haben wir festgestellt, dass die beteiligten Klöster dem Essen und Trinken grundsätzlich hohe Beachtung schenken.

Oft aber scheitern die Menschen inner- und außerhalb des Klosters am Unvermögen, sich gegen die Ansprüche der Umwelt wirksam abzugrenzen. Daher brauchen sie Modelle, an denen sie sich orientieren können. Benedikt bietet ein solches *Modell christlicher Mahlkultur und spirituellen Essens*. Acht Eckpunkte sind sein Kennzeichen:

- Essen hat seine Zeiten und braucht seine Zeit.
- Es ist eine hervorragende Gelegenheit, den geschwisterlichen Dienst aneinander zu leben.
- Es gibt Gelegenheit zu beten und zu hören.
- Es ist ein Ort, an dem HausgenossInnen und Gäste einander begegnen können.
- Speisen und Getränke dürfen einfach sein, sollten aber gut schmecken und gesund sein; man soll sie maßvoll, aber intensiv genießen.
- Zeiten des Essens und Zeiten des Fastens sollen in einem belebenden Wechsel stehen, saisonale Speisen markieren den Wandel der Jahreszeiten.
- Besonderes Augenmerk verdient der Fleischverzehr, der engen Beschränkungen unterworfen sein soll.
- Insgesamt soll man an Zeit, Häufigkeit und Art der Mahlzeiten den Wochentag, die Jahreszeit und die kirchliche Zeit ablesen und so mit dem Teller durch das Jahr gehen.

Wo sich ein Kloster oder eine Familie dem Mainstream zum Trotz um eine solche Mahlkultur bemüht, wirkt das über die Klostermauern oder die eigenen vier Wände hinaus, denn neben dem Gebet ist das Mahl für Gäste und BesucherInnen der sichtbarste Teil des klösterlichen Lebens. Die Anweisung Benedikts, bei Tageslicht zu speisen, erhält so ihre spirituelle Tiefe: Essen und Trinken werden zum spirituellen Ereignis und zur geistlichen Aufgabe. Denn das Tageslicht steht als Metapher für das Licht des gläubigen und lautereren Lebens.<sup>28</sup> Wer „bei Tageslicht“ isst, der isst im umfassenden Sinne gut.